

Corbeilles à pains


Variation von Brot
mit Olivencreme & Butter
*Variation of Bread
with Olive Cream & Butter*
7.00€

Entrees

Vorspeise / Starters

Orangen-Chicorée 
Linsen-Balsamico-Vinaigrette
Orange – Chicory | Lentil-Balsamic-Vinaigrette
22€

Kartoffeltarte | Trüffel | Schnittlauchcreme 
Calvados Reduktion
*Potato Tart | Black Truffle | Chive Cream
Calvados Reduction*
32€

Pastinakensuppe | Rotweinbirne | Walnusscrumble 
Parsnip Soup | Red Wine Pear | Walnut Crumble
16€

Gebeizter Lachs | Brioche | Rote Beete
Mayonnaise | Meerrettich-Kaviar-Vinaigrette
*Cured Salmon | Brioche | Beetroot Mayonnaise
Horseradish-Caviar-Vinaigrette*
22€

Hummerkrokette | Soße aus geröstetem Gemüse | Chili
Lobster Croquette | Roasted Vegetable | Chilli
28€

Handgeschnittenes Rinder Tatar | Röstbrot
Blatt- & Kräuter Salat
*Hand-Cut Beef Tatar | Roasted Bread
Leaf & Herb Salad*
28€

Burgunder Schnecken (7) | Kräuter-Piment
d'Espelette-Nage | Kartoffel – Trüffel Püree
*Bourgundy Snails (7) | Herb-Piment
d'Espelette Nage | Potato – Truffle Puree*
26€

Le Menu digital



 Vegan



Délice Classics

Französische Zwiebelsuppe | Comté | Brioche
French Onion Soup | Comté Cheese | Brioche
20€

Kikok-Hühnerbrust | Morchelrahm Soße
Kartoffelpüree
*Kikok Chicken Breast | Morel Cream Sauce
Potato Puree*
46€

Délice Spécial

„Croque Monsieur“
Schinken | Sauce Mornay | Blatt- & Kräuter Salat
„Croque Monsieur“
Cooked Ham | Sauce Mornay | Leaf & Herb Salad
34€

Französische Käseauswahl
Feigensenf | Trauben | Fruchtbrot
*Selection of French Cheese
Grapes | Fig Mustard | Fruit Bread*
26€

Dessert


Eine Auswahl von französischer
Pâtisserie finden Sie
in unserer Vitrine.
*A Selection of French Pastries and Desserts are
available in our Display.*
9€


Plat Principal

Hauptspeise / Main Course

Caesar Salat
Parmesan | Croûtons
*Caesar Salad
Parmesan Cheese | Croûtons*
18€

Toppings:
Kikok Huhn | *Kikok Chicken* **38€**
5 Garnelen | *5 Shrimps* **42€**
Ziegenkäse mit Honig
Goat's Cheese with Honey **34€**

Cassoulette mit Bohnen | Paprika 
Tomaten | Vegane Wurst
*Cassoulette with Beans | Peppers | Tomato | Vegan
Sausage*
32€

Rotwein Tagliatelle | Geschmorte Rote Zwiebeln 
Haselnusscrunch
*Red Wine Tagliatelle | Braised Red Onions
Hazelnut Crunch*
34€

Ochsenbacken Ravioli | Geröstete Nüsse
Beurre Rouge
Ox Cheek Ravioli | Roasted Nuts | Beurre Rouge
42€

Seeteufel | Kalbsbacken Soße | Nussbutter
Selleriepüree | Brokkolini
*Monkfish | Veal Cheek Sauce | Nut Butter
Celeriac Puree | Broccolini*
48€

„Canard Frites“ | Orangen-Jus &
Pommes Pont-Neuf
„Canard Frites“ | Orange-Jus & Pommes Pont-Neuf
52€

Rinderfilet 250g | Gebratenes Gemüse
Sauce Bernaise | Pommes Frites
*Beef Tenderloin 250g | Sauteed Vegetables
Sauce Bernaise | French Fries*
60€

Filet Spitzen au Poivre | Brokkolini | Pommes Dauphine
Beef Tips au Poivre | Broccolini | Pommes Dauphine
54€

* Unsere Pasta wird in Zusammenarbeit mit einer Lokalen Firma aus Tegernsee produziert.

Our pasta is in cooperation with a company from the Tegernsee region.

* Alle unsere Fische sind MSC zertifiziert und nachhaltig gefangen

All our fish is MSC certified and uses sustainable fishing method.

APERITIF

WHITE NEGRONI 17.00€
Munig Gin, Cocchi Americano Vermouth, Bergamot Liquer

APEROL SPRITZ 14.00€
Aperol, Prosecco, Soda Water

PORT & TONIC 16.00€
Taylor's Ruby Port, Fevertree Tonic

PORNSTAR MARTINI 22.00€
Sir Edmond Gin, Vanilla, Passion fruit, Lime, Champagne

SCHAUMWEIN

SPARKLING WINE 0.75

N.V. Paul Delaine "Crémant de Bourgogne Réserve"
Saint-Bris-Le-Vineux, Bourgogne, Frankreich (France) 44.00€
N.V. Schloss Vaux "Nouveaux"
Eltville am Rhein, Rheingau Deutschland (Germany) 46.00€
N.V. Schloss Vaux "Riesling Brut"
Eltville am Rhein, Rheingau Deutschland (Germany) 48.00€
N.V. Schloss Vaux "Blanc de Blancs"
Eltville am Rhein, Rheingau Deutschland (Germany) 59.00€

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

0.75

PERRIER - JOUET

N.V. Grand Brut 139.00€
N.V. Grand Brut 3l Magnum 790.00€
2013 "Belle Epoque" Brut 329.00€
2000 "Belle Epoque" Blanc de Blancs 790.00€
N.V. "Blason Rose" 190.00€
2010 "Belle Epoque" Rose 760.00€

LOUIS ROEDERER, RHEIMS

N.V. N.V. Brut 135.00€
2009 "Cristal" Brut 395.00€
2011 Brut Rose 195.00€

RUINART DE CHAMPAGNE; RHEIMS

N.V. "Blanc de Blancs" 175.00€
N.V. Ruinart Rose 179.00€

DEUTZ

N.V. Champagne Brut Classic 139.00€

AYALA

2016 Le Blanc de Blancs 240.00€

VEUVE CLICQUOT

2015 Vintage Brut 160.00€
2008 "La Grande Dame" 420.00€
2015 Vintage Rose 190.00€

DOM PERIGNON, RHEIMS

2008 Brut 400.00€

LAURENT - PERRIER

N.V. Brut Rose 239.00€

GOSSET

N.V. Rose Brut 150.00€

OFFENE WEINE |

WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE 0.1 0.75

PERRIER - JOUET

N.V. Grand Brut 21.00€ 139.00€
N.V. Blason Rose 29.00€ 190.00€

VEUVE CLICQUOT

2015 Vintage Brut 25.00€ 160.00€
2015 Vintage Rose 29.00€ 190.00€

SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE 0.1 0.75

N.V. Schloss Vaux - Blanc de Noir Brut 11.00€ 70.00€
Eltville am Rhein, Rheingau Deutschland (Germany)

WEISSWEIN | WHITE WINE 0.1 0.75

2021 Joseph Drouhin Bourgogne Chardonnay "LaForêt"
Bourgogne, Frankreich (France) 13.00€ 80.00€
2020 Markus Molitor "Riesling Schiefersteil"
Wehlen, Mosel, Deutschland (Germany) 9.00€ 54.00€
2021 Mandrarossa "Urro di Mare Sauvignon Blanc"
Menfi, Sizilien, Italien (Italy) 8.00€ 52.00€
2022 Kurt Angerer Grüner Veltliner "Kies"
Kamptal, Österreich (Austria) 9.00€ 59.00€

ROSEWEIN | ROSE WINE 0.1 0.75

2021 Clemens Strobl "Donauschotter Rosé"
Königsbrunn, Wagram, Österreich (Austria) 11.00€ 72.00€
2022 Domaine Ott "By Ott", Cotes de Provence
Clos Mireille, Frankreich (France) 11.00€ 72.00€
2022 Michel & Laurent Thomas "Sancerre Rosé"
Sancerre ASC, Frankreich (France) 10.00€ 66.00€
2022 Château d'Esclans "Whispering Angel"
Domaines Sacha Lichine, Provence, Frankreich (France) 13.00€ 88.00€

ROTWEIN | RED WINE 0.1 0.75

2021 Château Le Gardera Bordeaux Superieur AOC
Bordeaux, Frankreich (France) 8.00€ 50.00€
2020 Graf Neipperg "Spätburgunder"
Württemberg, Deutschland (Germany) 8.00€ 50.00€
2018 Marqués de Riscal „Finca Torrea“,
Elciego, Rioja, Spanien (Spain) 14.00€ 94.00€
2020 Rocca delle Macie Chianti Classico Riserva
Chianti Classico, Toskana, Italien (Italy) 10.00€ 69.00€

SÜSSWEIN | DESSERT WINE 0.1 0.375

2021 Mouton Cadet 13.00€ 38.00€
Baron Philippe De Rothschild "Réserve"
Sauternes, Frankreich (France)

ALKOHOLFREIER WEIN | NON-ALCOHOLIC WINE

N.V. Weingut Leitz "Riesling Eins-Zwei-Zero" 7.00€ 41.00€
Rüdesheim am Rhein, Rheingau Deutschland (Germany)

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe.
Bitte kontaktieren Sie das Team jederzeit um weitere Informationen zu erhalten.
We are delighted to inform you about allergens or additives. For further
information please do not hesitate to contact our team at any time.

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor
We reserve short-term changes to labels and vintages



Weinempfehlungen von unserem Jr. Sommelier Sebastian
Eichenseer sind gekennzeichnet und für Weinbegleitungen
zu Ihrem Essen beraten wir Sie sehr gerne.

WEISSWEIN | WHITE WINE

DEUTSCHLAND | GERMANY

0.75

MOSEL

2022	Weingut Van Volxem "Saar Riesling", Wiltingen	48.00€
2021	Weingut Van Volxem "Rotschiefer Riesling", Wiltingen	56.00€
2019	Markus Molitor "Pinot Blanc Einstern", Wehlen	55.00€
2022	Maxim Grünhaus Riesling Herrenberg GG, Mertesdorf	89.00€

RHEINGAU

2022	Weingut Leitz "Riesling Eins-Zwei-Dry" Rüdesheim am Rhein	42.00€
------	--	--------

RHEINHESSEN

2017	Kühling - Gillot "Scheurebe", Qvinterra, Bodenheim	55.00€
------	--	--------

PFALZ

2020	Dr. Bürklin-Wolf "Blanc Cuvée", Wachenheim	44.00€
2014	Dr. Bürklin-Wolf Riesling Reiterpfad G.C., Wachenheim	174.00€

NAHE

2015	Schlossgut Diel "Dorsheim Riesling", Rummelsheim	54.00€
------	--	--------

FRANKREICH | FRANCE

0.75

LOIRE

2021	Domaine Michel Thomas "Le Chant du Merle" Sancerre	59.00€
2021	Château de Sancerre "Sauvignon Blanc"	69.00€
2021	Domaine de Fontenille Pouilly Fumé	68.00€
2020	La Croix Pouilly Fumé "Saint Andelain"	98.00€

BURGUND

2018	Domaine Vincent Girardin "Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot"	198.00€
------	--	---------

LANGUEDOC ROUSSILLON

2017	Roc des Anges, L'Oca IGP, Macabeu Côtes Catalanes, Maury	98.00€
2020	Mas Janeil "Le Petit Pas", Côtes du Roussillon	48.00€

PROVENCE

2021	Domaines Ott "Clos Mireille" Cru Classé La Londe-les-Maures	91.00€
------	--	--------

JURA

2020	Domaine du Pélican, "Arbois Chardonnay" Montigny-les-Arsures	98.00€
------	---	--------

BORDEAUX

2017	Baron Philipe de Rothschild, Baronne Charlotte	54.00€
------	--	--------

ELSASS

2017	Domaines Schlumberger "Pinot Blanc les Princes Abbés"	51.00€
2015	Domaines Schlumberger "Pinot Gris 1er Crus Schimberg"	81.00€

SPANIEN | SPAIN

0.75

2021	Marqués de Riscal "Sauvignon Blanc Organic" Rueda DO	49.00€
------	---	--------

PORTUGAL

0.75

2021	Esporão Reserva Branco Herdade do Esporão, Alentejo DOC	54.00€
------	--	--------

ÖSTERREICH | AUSTRIA

STEIERMARK

2020	Weingut Wohlmuth, Gelber Muskateller	65.00€
------	--------------------------------------	--------

BURGENLAND

2018	Weingut Kollwenz-Römerhof "Sauvignon Blanc Steinmühle", Großhöflein	95.00€
------	--	--------

WIEN

2022	Weingut Fritz Wieninger "Wiener Gemischter Satz Bisamberg"	71.00€
------	---	--------

KREMSTAL

2021	Weingut Wess Grüner Veltliner Krems DAC Reserve "Alte Reben"	89.00€
------	---	--------

WACHAU

2021	Weingut Tegernseerhof "Riesling Bergdistel Smaragd"	59.00€
2021	Rudi Pichler "Grüner Veltliner Smaragd"	99.00€

WAGRAM

2016	Clemens Strobl "Rosenberg Riesling", Königsbrunn	99.00€
2018	Clemens Strobl "Pfaffenberg Riesling", Königsbrunn	115.00€

ITALIEN | ITALY

TRENTINO SÜDTIROL

2022	Elena Walch "Pinot Blanc", Tramin	49.00€
2021	Cantina Kaltern "Pinot Grigio"	51.00€
2015	Pranzegg "Tonsur", Bozen	79.00€

PIEMONTE

2022	La Rocca Gavi DOCG, Cappelletto	51.00€
------	---------------------------------	--------

VENETIEN

2021	Folar Lugana	44.00€
2020	Selva Capuzza Lugana	52.00€
2021	Borgo Molino "Pinot Grigio delle Venezie - Ciari"	46.00€

TOSKANA

2021	Marchesi de Frescobaldi "Pomino Bianco Riserva"	86.00€
2022	Panizzi "Vernaccia di San Gimignano"	51.00€

UMBRIEN

2018	Amaldo Caprai "Crecante Colli Martani", Montefalco	49.00€
------	--	--------

SARDINIEN

2021	Tenuta Sella & Mosca "Abidoru", Vermentino de Sardegna	44.00€
------	--	--------

SIZILIEN

2014	I Vigneri "Aurora Bianco", Terre Siciliane	98.00€
------	--	--------

NEUE WELT | NEW WORLD

USA

2020	Grand Estates - Columbia Crest Chardonnay Washington State	52.00€
2020	Hess Collection "Napa Valley Chardonnay" Napa Valley, California	74.00€

ARGENTINIEN

2017	Andeluna Chardonnay Tupungato Mendoza	49.00€
------	--	--------

SÜDAFRIKA | SOUTH AFRICA

2021	Meerlust Chardonnay Stellenbosch, Meerlust Estate	84.00€
------	--	--------

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe.
Bitte kontaktieren Sie das Team jederzeit um weitere Informationen zu erhalten.
We are delighted to inform you about allergens or additives. For further
information please do not hesitate to contact our team at any time.

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor
We reserve short-term changes to labels and vintages



Weinempfehlungen von unserem Jr. Sommelier Sebastian
Eichenseer sind gekennzeichnet und für Weinbegleitungen
zu Ihrem Essen beraten wir Sie sehr gerne.

ROTWEIN | RED WINE DEUTSCHLAND | GERMANY

RHEINHESSEN
2019 Kühling - Gillot "Spätburgunder Kreuz" GG Bodenheim 130.00€

AHR
2015 Weingut Burggarten "Neuenahrer Frühburgunder" Bad Neuenahr-Ahrweiler 79.00€

Württemberg
2017 Graf Neipperg "S. E. Syrah" Schwaigern 169.00€

PFALZ
2021 Weingut Emil Bauer "Cuvée Noir" 49,00€

FRANKREICH | FRANCE 0.75

BORDEAUX
2018 Baron Henri, Baron Philippe de Rothschild, Medoc 58,00€
2017 Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild, Pauillac 89,00€
2006 Château Haut – Bailly, Grand Crus Classé Pessac Lógnan 375,00€
2009 Château – Figeac, Premier Grand Cru Classé 630,00€
1993 Château Lafleur, Pomerol 860,00€
2004 Château Latour, Premier Grand Cru Classé 1.100,00€
1998 Château Haut – Brion Cru Classé 1.500,00€
1983 Château Palmer, Margaux 1.450,00€
2006 Château Lafleur, Pomerol 1.650,00€

BURGUND
2020 Joseph Drouhin Pinot Noir "Laforêt" 56,00€
2021 Guy Amiot et Fils Pinot Noir « Bourgogne » 91,00€
2019 Domaine Marchand Tawse, Pinot Noir Nuits-Saint-Georges 111,00€
2019 Domaine Marchand Tawse « Gevrey-Chambertin » 129,00€

LANGEDOC ROUSSILLON
2015 Domaine Du Clos des Féés « Côtes du Roussillon Villages Vieilles Vignes », Vingrau 89.00€

PROVENCE
2015 Domaine de Triennes, Sainte Auguste Nans les Pins 59.00€
2018 Domaines Ott « Château Romassan» Bandol 98.00€

LOIRE
2013 Domaines des Roches Neuves "Clos de l'Echelier" Saumur Champigny 189.00€
2020 M. Chapoutier "La Bernadine" Châteauneuf-du-Pape AOC 146.00€

ÖSTERREICH | AUSTRIA

BURGENLAND
2017 Johann Schwarz "The Butcher" Neusiedlersee 98.00€
2019 Weingut Gesellmann „Opus Eximium No 32“, Deutschkreutz 82.00€

WAGRAM
2015 Weinmanufaktur Clemens Strobl „Pinot Noir Hengstberg“, Königsbrunn 255.00€

SPANIEN | SPAIN

KASTILIEN - LEON
2018 Dehesa la Granja, VdT Castilla y León 49.00€

RIOJA
2020 Artadi "Vinas de Gain", Laguardia 81.00€
2018 Bodega Roda "Roda Reserva" 110.00€

PORTUGAL
2020 Esporão Reserva Tinto Herdade do Esporão, Alentejo DOC 61.00€

ROTWEIN | RED WINE ITALIEN | ITALY

TRENTINO SÜDTIROL
2020 Cantina Kaltern "Lareith Lagrein Riserva" 59.00€

VENETIEN
2015 Santi "Proemio Amarone di Valpolicella Classico" 124.00€

TOSKANA
2021 Marchesi de Frescobaldi "Campo Ai Sassi" Rosso di Montalcino 56,00€
2021 Le Volte dell'Ornellaia 79,00€
2019 Marchesi de Frescobaldi "Montesodi" Chianti Rufina Montesodi DOCG 110,00€
2018 Marchesi de Frescobaldi „Castel Giocondo“ Brunello di Montalcino DOCG 129,00€
2017 Luce "Tenuta Luce Toscana", Montalcino 249,00€
2020 Ornellaia Bolgheri Rosso Superiore DOC 524,00€

PIEMONTE
2019 Coppo, Barolo DOCG 79.00€
2018 Bruno Rocca, Barbaresco Coparossa 165.00€

ABRUZZEN
2021 Fantini "Don Camillo" Terre di Chieti 51,00€

SIZILIEN
2021 Mandrarossa Timperosse „Petit Verdot“ Menfi 55.00€

SARDINIEN
2019 Sella & Mosca « Tanca Farra » DOC, Alghero 59.00€

NEUE WELT | NEW WORLD

USA
2020 Chateau Ste. Michelle "Cold Creek Cabernet Sauvignon" Columbia Valley, Washington State 94.00€

CHILE
2019 Errázuriz Estate „Max Reserva“, Aconcagua Valley 59.00€

ARGENTINIEN
2020 Andeluna Altitud "Malbec" Tupungato Mendoza 61.00€

SÜDAFRIKA | SOUTH AFRICA
2020 De Toren "Délicate", Wine of Origin Stellenbosch 54.00€
2021 Neethlingshof Estate "Pinotage", Wine of Origin Stellenbosch 64.00€

AUSTRALIEN
2019 The Holy Trinity Grant Burge, South Australia 98.00€

SÜSSWEIN | DESSERT WINE 0.75 0.33

2021 Mouton Cadet - Baron Philippe De Rothschild "Réserve"- Sauternes, Frankreich (France) 38.00€
2021 Weingut von Othegraven, Alte Rebe, Spätlese 89.00€
Kanzern, Saar, Deutschland / Germany

BIER | BEER
Augustiner Helles 0.33 0.5 7.70€
König Pilsner 5.10€
Hopf Weißbier hell oder dunkel 7.70€
König Pilsner - Alkoholfrei - 5.10€
Hopf Weißbier - Alkoholfrei - 7.70€

WASSER | WATER
Aqua Monaco Still 0.33 0.75 5.30€ 12.50€
Aqua Monaco Perlend 5.30€ 12.50€

LIMONADEN | SOFT DRINKS
Coca Cola | Cola Light | Cola Zero | Sprite | Fanta 0.2 0.5 5.10€
Thomas Henry: Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic 5.50€
Paulaner Spezi 6.60€

SÄFTE | JUICES
Apfel | Orange | Maruja | Johannisbeere | Rhabarber 0.2 5.20€

BEMERKUNGEN / REMARKS

The following products, which are also used in cocktails contain coloring and / or preserving agents: Campari, Pernod, Blue Curacao, Amaretto Disaronno, Aperol, Lillet Blanc, Martini Rosso / Bianco, different sherries, syrups, Coca Cola, Diet Coke, Coke Zero, Fanta, Orangina, Orangina blood orange, bitter lemon, ginger ale, Lime Juice, San bitter, Red Bull, different whiskeys, Frangelico, Myer's Rum, Dom Benedictine, grenadine, Bailey, Blue Curacao, Kahlua, Creme de Cacao, Drambuie, Creme de Menthe, Licor 43, Pimm's No.1, Southern Comfort Grand Marnier | The following products contain Caffeine: Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Red Bull, Kahlua, Coffee and Coffee products | The following products contain quinine: Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Thomas Henry Tonic Water, Aperol, Campari, Angostura and other Cocktailbitters (The Bitter Truth, Fee Brothers) | The following products contain sulfite: Wine and Wine products | The following products contain sapidity agents: Angostura and other Cocktailbitters (The Bitter Truth, Fee Brothers) | The following products contain antioxidant agents: Fruit Juices and Fruit Purées

BEMERKUNGEN / REMARKS

The following products, which are also used in cocktails contain coloring and / or preserving agents: Campari, Pernod, Blue Curacao, Amaretto Disaronno, Aperol, Lillet Blanc, Martini Rosso / Bianco, different sherries, syrups, Coca Cola, Diet Coke, Coke Zero, Fanta, Orangina, Orangina blood orange, bitter lemon, ginger ale, Lime Juice, San bitter, Red Bull, different whiskeys, Frangelico, Myer's Rum, Dom Benedictine, grenadine, Bailey, Blue Curacao, Kahlua, Creme de Cacao, Drambuie, Creme de Menthe, Licor 43, Pimm's No.1, Southern Comfort Grand Marnier | The following products contain Caffeine: Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Red Bull, Kahlua, Coffee and Coffee products | The following products contain quinine: Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Thomas Henry Tonic Water, Aperol, Campari, Angostura and other Cocktailbitters (The Bitter Truth, Fee Brothers) | The following products contain sulfite: Wine and Wine products | The following products contain sapidity agents: Angostura and other Cocktailbitters (The Bitter Truth, Fee Brothers) | The following products contain antioxidant agents: Fruit Juices and Fruit Purées